

Tämä on rinnakkaistallenne. Sen viitetiedot saattavat erota alkuperäisestä /

This is a self-archived version of the original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Version: publisher's version

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä: /

To cite this article please use the original version:

Tossavainen, Heli 2023. Keltaista kultaa ammattikeittiöille. Luomulehti (5), 46-47.

TEKSTI: HELI TOSSAVAINEN  
KUVAT: ALAVUDEN ÖLJYNPURISTAMO

## Keltaista kultaa ammattikeittiöille

Alavuden Öljynpuristamon tavoitteena on laajentaa luomuöljytuotteiden myyntiä ammattikeittiösektorille. Markkinoita riittää, mutta miten luomurypsiöljy saadaan erottumaan muista markkinoilla olevista öljyistä?

Kylmäpuristettu luomurypsiöljy on tummemman keltaista ja voimakkaamman makuista kuin teollisesti puhdistettu öljy.

**A**lavuden Öljynpuristamo on Suomen suurin kylmäpuristamo, joka käsittelee sekä taivanomaista että luomurypsiä ja -rapsia. Yritys on alun perin perustettu paikallisten viljelijöiden toimesta, ja ensimmäiset öljyt on puristettu vuonna 1997.

Yrityksen uusi tuotantolaitos valmistui marraskuussa 2021. Investoinnin yhteydessä rakennettiin erillinen tuotantolinja luomuraaka-aineelle. Uusi tuotantolaitos mahdollistaa toiminnan paremman optimoinnin ja kapasiteetin tehokkaamman käytön. Myös kaikki tuotannon sivuvirrat pystytään hyödyntämään. Lisäksi rakennus lämpiää öljynpuristuksessa syntyvällä prosessilämmöllä, ja mer-

kittävä osa energiasta tuotetaan omalla aurinkovoimalla.

Suomessa on viime vuonna tuotettu noin kolme miljoonaa kiloa luomurypsiä. Tästä määrästä saatavasta noin miljoonasta kilosta öljyä vain murto-osa hyödynnetään luomuna. Suurin osa öljystä myydään tavanomaisena muun muassa rehukäyttöön. Luomurypsipuristeelle sen sijaan on enemmän kysyntää kuin tarjontaa. Miten tämä ”keltainen kultaa”, luomurypsiöljy, saataisiin ohjattua todelliseen käyttöön esimerkiksi ravintoloiden tai julkisten ruokapalvelujen ruokalistoilta?

### Uudet pakkaukset suunnitteilla

Alavuden luomurypsiöljy valmistetaan kylmäpuristamalla, jolloin rypsin maku,

väri sekä arvokkaat ravinteet säilyvät paremmin. Kylmäpuristettu luomurypsiöljy on tummemman keltaista ja voimakkaamman makuista kuin teollisesti puhdistettu öljy.

Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeen tuotekehitystyöpajoissa kotimainen kylmäpuristettu luomurypsiöljy on saanut positiivisen vastaanoton ruokapalveluilta. Sitä on kokeiltu esimerkiksi salaattikastikkeisiin ja majoneesiin. Näissä käyttökohteissa voimakkaammasta mausta ja keltaisesta väristä on vain hyötyä. Kullankeltainen majoneesi maistuu vaikka kananugettien tai kasvispyöryköiden kaverina. Ruokapalveluiden kanssa käydään keskustelua myös öljyn uusista käyttökohteista ja jäljitettävyyden merkityksestä.



Alavuden Öljynpuristamolla suunnitellaan nyt uutta pussipakkauslinjaa ammattikeittiötuotteille. Asiakkaiden toiveita pakkauskoosta ja pakkaustyypistä selvitetään Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeen ruokapalveluille sekä Portaat luomuun -keittiöille suunnatulla kyselyllä. Vuoropuhelu luomujatkojalostajan ja ruokapalvelun välillä on ensiarvoisen tärkeää, jotta asiakasta pystytään palvelemaan oikeilla pakkausratkaisuilla. Samalla selvitetään myös myyntierän kokoa ja sopivaa toimituskanavaa. Ammattikeittiöille tyypillinen toimituskanava on valtakunnallinen tukkuliike, jonka kuormat saapuvat keittiön ovelle säännöllisesti 1-2 kertaa viikossa. Tukkuliikkeen listoille pääseminen ei kuitenkaan ole ihan helppo juttu.

- Jos tuote saadaan tukkuun, niin sen pitäisi myös liikkua sieltä, eli tuotteelle tulisi olla valmiita asiakkaita. Jos tuote ei ala tulla liikkumaan, niin vaarana on tippuminen pois valikoimista. Takaisin on aina huomattavasti vaikeampi päästä, toteaa Alavuden Öljynpuristamon **Tuomas Olkkonen**.

- Palvelemme ammattikeittiöitä tällä hetkellä suoratoimituksin. Tämä on selkeä ja suoraviivainen tapa toimia molempien näkökulmasta, Olkkonen jatkaa.

## Vuoropuhelu luomujatkojalostajan ja ruokapalvelun välillä on ensiarvoisen tärkeää.

Alavuden Öljynpuristamon toimitusjohtaja Hanna Yli-Kuha (vas.) maistelee kylmäpuristettua luomurypsiöljyä yhdessä tuotevastaava Hanna Ala-Seppälän kanssa.

## Dynaaminen hankintajärjestelmä pientuottajien avuksi

Alavuden Öljynpuristamolla hankintojen kilpailutus koetaan vielä vaikeaksi. Yksi ratkaisu julkisen sektorin tavarantoimittajaksi pääsemiseen on osallistua dynaamiseen hankintajärjestelmään.

Dynaaminen hankintajärjestelmä (DPS) mahdollistaa myös pienten tavarantoimittajien osallistumisen tarjouskilpailuun. Esimerkiksi Monetra Oulu on menestyksekkäästi kokeillut järjestelmää lähi- ja luomutuotteiden hankintaan. Dynaamisen hankintajärjestelmän aikana tavarantoimittajan on mahdollista saada tietoa tilaajien tuotetarpeista, mikä mahdollistaa yhteisen tuotekehityksen tavarantoimittajan ja tilaajan kesken. Kaikki julkisten hankintojen tarjouspyynnöt julkaistaan sähköisessä Hilmapalvelussa. Sieltä on mahdollista rajata hakua koskemaan vain elintarvikkeita ja dynaamista hankintajärjestelmää. ◀

*Kirjoittaja työskentelee TKI-suunnittelijana Savonia-ammattikorkeakoululla sekä asiantuntijana valtakunnallisessa Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeessa.*

